Continental Edison

# ROBOT MULTIFONCTION

REFERENCES : CERM130W(KA-6510B)

CERM130S(KA-6510B)

CERM130B(KA-6510B)

## Mode d'emploi

# CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le robot cuiseur et conservez-le pour un usage ultérieur.

**DANGER !**

• Ne plongez pas le robot cuiseur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

• L'appareil ne doit pas être immergé.

**Avertissement**

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris conscience des dangers potentiels encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.

• Débranchez toujours l'appareil du réseau d'alimentation lorsqu'il n'est pas sous surveillance, ou avant tout assemblage, ou avant tout démontage, ou avant tout nettoyage.

• Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :

- cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
- fermes ;

- utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- chambres d'hôte.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, veillez à ce qu'il soit remplacé par un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

• Avant de brancher le robot cuiseur, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.

• Ne branchez le robot cuiseur que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.

• N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la marmite, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.

• Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le robot cuiseur est posé.

• Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la marmite sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.

• Ne branchez pas le robot cuiseur et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.

• Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer des accessoires ou avant d'approcher des parties mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil.

**Attention**

• N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou d'une autre marque. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.

• N’exposez pas le robot cuiseur à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.

• N’exposez pas le robot cuiseur directement aux rayons du soleil.

• Placez le robot cuiseur sur une surface stable, horizontale et plane.

• Placez toujours la marmite dans le robot cuiseur avant de brancher l’appareil sur la prise secteur et de l’allumer.

• Ne placez jamais la marmite directement sur une flamme.

• N’utilisez pas la marmite si elle est déformée.

• Avant de démarrer l’appareil : assurez-vous que le couvercle soit bien enclenché dans l’encoche de la poignée et que le loquet du côté opposé soit lui aussi enclenché.

• En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez le robot cuiseur.

• Faites attention à la vapeur brûlante s’échappant des évents à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s’échappant du robot cuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du robot cuiseur pour éviter tout contact avec la vapeur.

• Pendant et après la cuisson, la marmite et le cuiseur vapeur peuvent être chauds et lourds.

• Ne soulevez pas et ne déplacez pas le robot cuiseur en cours d’utilisation.

• Attendre l’arrêt complet de l’appareil et des lames à mélanger avant d’ouvrir le couvercle.

• Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d’eau maximal indiqué dans la marmite.

• Ne placez pas les ustensiles à l’intérieur de la marmite pendant l’utilisation, que vous

mainteniez au chaud ou que vous réchauffiez la préparation.

• Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants, ils risquent d'endommager la surface des récipients.

• Il est déconseillé de cuisiner les crustacés et les coquillages entiers afin d'éviter les rayures.

• N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les évents à vapeur.

• Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le robot cuiseur à proximité d'un objet magnétique.

• Laissez toujours refroidir le robot cuiseur avant de le nettoyer ou de le déplacer.

• Nettoyez toujours le robot cuiseur après utilisation. Ne nettoyez pas le robot cuiseur au lave-vaisselle.

• Débranchez toujours le robot cuiseur en cas de longue période sans utilisation.

• Si le robot cuiseur est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi professionnelles, ou en non conformité avec ce mode d'emploi, le fabricant décline toutes responsabilités concernant les dégâts occasionnés.

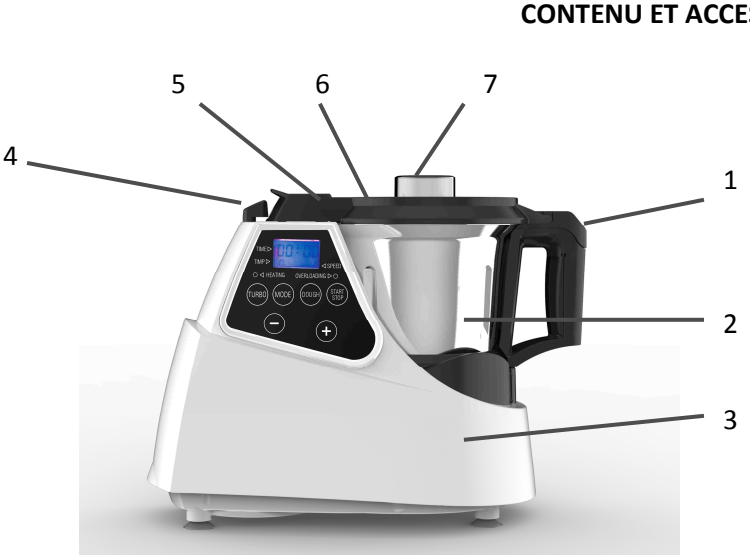
• Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger, lorsque vous videz la marmite et lors du nettoyage du robot : risque de coupure !

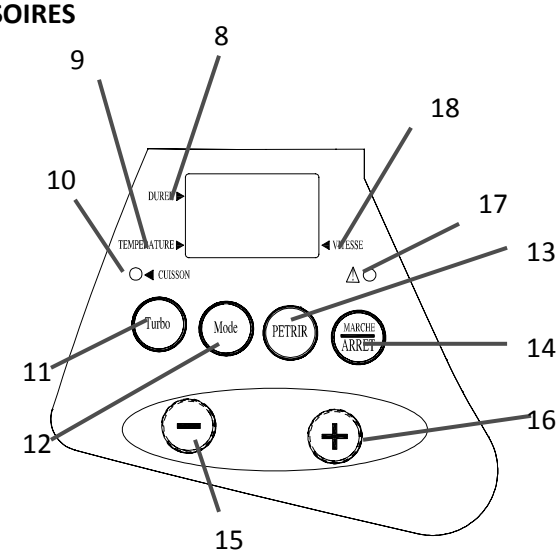
• Référez-vous au paragraphe « Nettoyage » de ce manuel pour réaliser le nettoyage du robot.

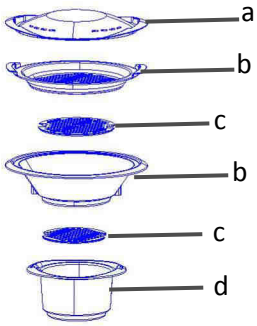
# Table des matières

CONTENU ET ACCESSOIRES ..... 6
1. BANDEAU DE CONTRÔLE ..... 7
2. ACCESSOIRES ..... 7
a. Marmite de préparation en acier inoxydable ..... 7
b. Lame à mélanger ..... 7
c. Protecteur de la lame ..... 8
d. Agitateur ..... 8
e. Panier ..... 9
f. Verre gradué ..... 9
g. Spatule ..... 9
h. Panier à vapeur ..... 9
3. UTILISATION ..... 11
4. INSTALLATION ..... 11
5. PREPARATION ..... 13
a. Réglage manuel de la durée, de la température et de la vitesse ..... 13
b. Utilisation du programme PETRIR ..... 15
c. Utilisation de la fonction TURBO ..... 15
6. ASTUCES ..... 16
7. NETTOYAGE ET RANGEMENT ..... 17
8. CARATERISTIQUES TECHNIQUES ..... 17
9. MISE AU REBUT ..... 18

## CONTENU ET ACCESSOIRES






**DESCRIPTION**

1. Poignée

2. Marmite de préparation en acier inoxydable contenant la lame à mélanger préalablement montée (à l'intérieur)

3. Corps de l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt (au dos), le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation

4. Levier de blocage du couvercle. Le robot ne fonctionnera que lorsque le levier est en position fermée

5. Bouton de déverrouillage pour retirer le couvercle

6. Couvercle

7. Verre gradué

**BANDEAU DE CONTRÔLE**

8. Indicateur «DUREE»

9. Indicateur « TEMPERATURE»

10. Indicateur « CUISSON »

11. Boutons « TURBO »

12. Bouton «MODE»

13. Bouton «PETRIR»

14. Bouton « MARCHE / ARRET »

15. Bouton « - »

16. Bouton « + »

17. Indicateur de surcharge

18. Indicateur de « VITESSE »

**ACCESSOIRES**

19. Spatule

20. Agitateur

21. Panier

22. Protecteur de la lame

23. Panier à vapeur

a. Couvercle transparent

b. Plateau vapeur avec 2 étages

c. Disques à vapeur (2 pcs)

d. Panier vapeur

**AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

-Sortez tous les accessoires de la marmite. Retirez les emballages plastiques des pièces fournies.

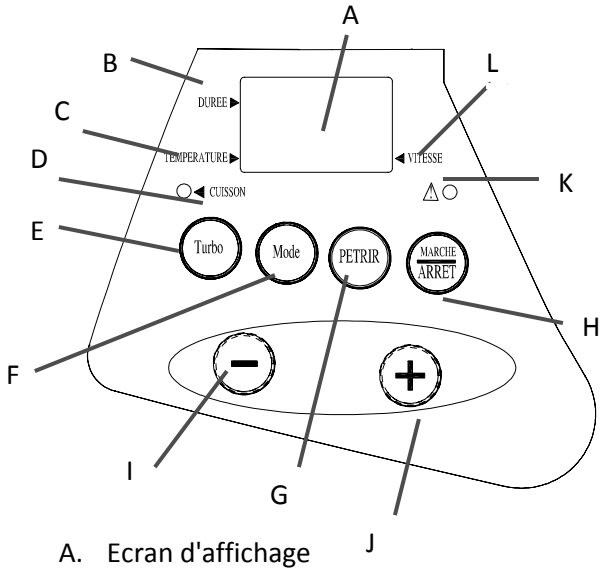
-Nettoyez soigneusement les éléments du robot cuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

-Laissez un espace libre de 20 cm entre le robot cuiseur et le mur ou tout mobilier.

-Laissez un espace libre de 30-40 cm au-dessus du robot cuiseur.

-Veillez à ne pas placer le robot cuiseur près d'objets qui pourraient être endommagés par de la vapeur à haute température.

## 1. BANDEAU DE CONTRÔLE




A. Ecran d'affichage
B. Affichage de la durée réglée
C. Affichage de la température de cuisson réglée
D. Témoin lumineux orange (de chauffage de l'appareil)
E. Bouton « TURBO », mise en marche de la fonction, qui est la vitesse maximale.
F. Bouton « MODE », pour régler la durée, la température, et la vitesse.
G. Bouton « PETRIR », pour activer / désactiver la fonction pétrir la pâte.
H. Bouton « MARCHE / ARRET », pour démarrer / arrêter l'appareil
I. Bouton « - », pour réduire la vitesse du moteur, la température de cuisson ou la durée.
J. Bouton « + », pour augmenter la vitesse du moteur, la température de cuisson ou la durée.
K. Témoin lumineux rouge (affiche que l'appareil est surchargé)
L. Affichage de la vitesse du moteur réglée.

## 2. ACCESSOIRES

### a. Marmite de préparation en acier inoxydable

La marmite de préparation en acier inoxydable a une capacité de 2L. Elle est dotée d'une graduation pratique à l'intérieur indiquant le niveau de remplissage, chaque trait correspond à une graduation de 0.5L.

**⚠ ATTENTION !**

Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal de 2L pour éviter tout risque d'ébouillantage.

Toujours respecter les dosages conseillés pour chaque type de préparation.

A chaque fin de préparation, veiller à ne pas apposer directement la main sur la surface et à ne pas renverser le contenu pour éviter tout risque de brûlure.

### b. Lame à mélanger

La lame à mélanger en acier inoxydable est particulièrement bien appropriée pour mélanger les aliments durs ou pour mélanger les liquides. Cette lame est pré assemblée dans la marmite de l'appareil à la livraison.

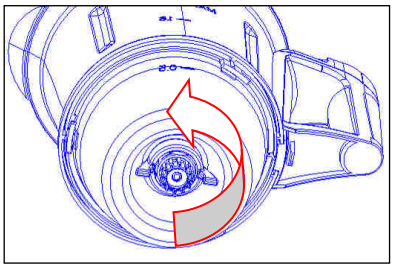
Pour retirer la lame avec précaution de la marmite, retirez la marmite du socle du robot, dévissez l'écrou à oreilles sous la marmite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez la lame de l'appareil. Ne touchez que le pivot de la lame à mélanger.

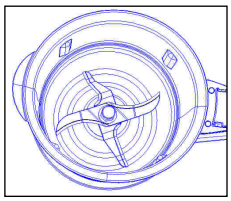
**⚠ ATTENTION !**

**Risque de coupure !** La lame à mélanger

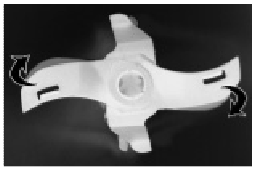
montée dans la marmite de préparation est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.

Pour remettre la lame à mélanger en place dans la marmite, replacez l'élément et vissez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre.





c. Protecteur de la lame



Le protecteur de la lame est particulièrement bien approprié pour mélanger les aliments tendres ou pour mélanger les liquides. Procédez comme suit si vous voulez utiliser le protecteur de la lame. :

Placez le protecteur de la lame avec un léger déport sur la lame à mélanger. Le protecteur de la lame doit prendre l'encoche. Tournez ensuite le protecteur de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les becs d'encliquetage du protecteur de la lame aient pris correctement l'encoche sous les lames.

**⚠ ATTENTION !**

Ne jamais utiliser la fonction PETRIR lorsque le protecteur de la lame est en place.

Lors de la mise en place du protecteur de la lame, ne jamais démarrer la préparation sans avoir entendu l'encliquetage de sécurité.

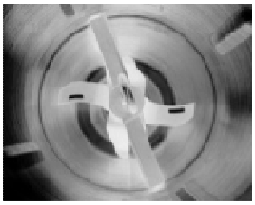
Pour les préparations d'aliments tendre et/ou liquides, ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L.

d. Agitateur

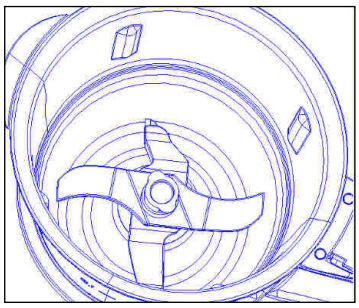
L'agitateur permet de fouetter des crèmes, monter des blancs en neige et préparer des desserts.

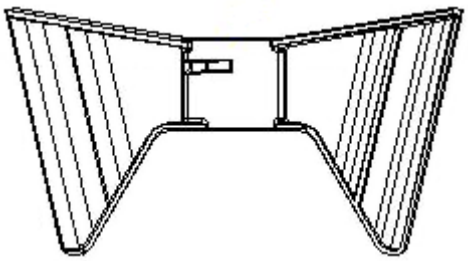
**Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame.**

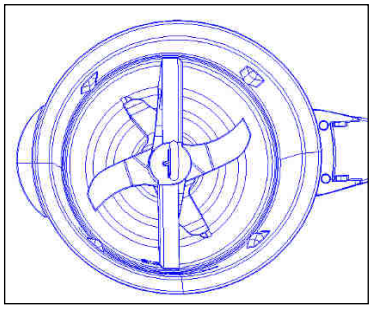
Procédez comme suit si vous voulez utiliser l'agitateur :



1. Placez le protecteur de la lame sur la lame à mélanger selon la description donnée à la section « Protecteur de la lame ».
2. Emboîtez l'agitateur, selon la figure ci-après, par le haut sur le support du protecteur de la lame.







**ATTENTION !**

Ne jamais utiliser les fonctions PETRIR et TURBO avec l'agitateur, ou pour les préparations de soupes.

En mode de programmation manuelle, régler la vitesse entre 1 et 4 seulement après avoir installé l'agitateur. Ne jamais utiliser une vitesse supérieure à 4 lors de l'utilisation de l'agitateur.

L'agitateur ne doit pas être utilisé en association avec la spatule.

Ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L. Lors de l'ajout des aliments, vérifier que ces derniers ne bloquent pas l'agitateur.

e. Panier

Le panier permet de filtrer des jus de fruits ou de légumes. Il permet aussi la cuisson des aliments à l'étuvée.

f. Verre gradué

Le verre gradué est approprié pour le dosage des liquides. Aussi lors de la cuisson, il est possible d'enlever uniquement le verre doseur intégré au couvercle afin d'utiliser l'ouverture et ainsi ajouter de petits aliments ou des épices. Replacer le verre doseur lorsque l'ajout est terminé !

**ATTENTION !**

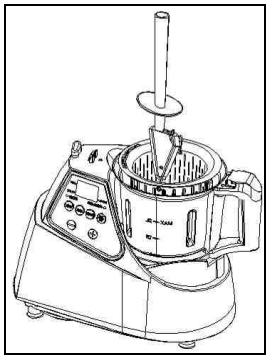
Lors des préparations, le verre gradué peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Dans le cas contraire, vous risquez de vous brûler avec les éclaboussures de la préparation.

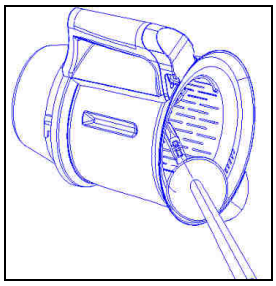
Ne jamais retirer le verre gradué en mode TURBO et lorsque l'appareil est programmé avec une vitesse au-delà de 4 pour éviter tout risque d'ébouillantage par éclaboussure.

Ne jamais recouvrir la marmite de préparation avec tout textile ou autres ustensiles lorsque l'appareil est en marche.

g. Spatule

La spatule sert à racler l'intérieur de la marmite, mais elle peut aussi servir à maintenir le panier lors du filtrage des jus de fruits et de légumes et à retenir des morceaux de fruits et de légumes en déversant. Le crochet de la spatule sert aussi à retirer le panier.





**ATTENTION !**

Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la spatule pour racler ou mélanger les préparations. Les ustensiles tels que cuillères, louches, couteaux, etc. risquent de s'accrocher aux lames et protecteur de la lame, pouvant endommager le produit et provoquer des blessures.

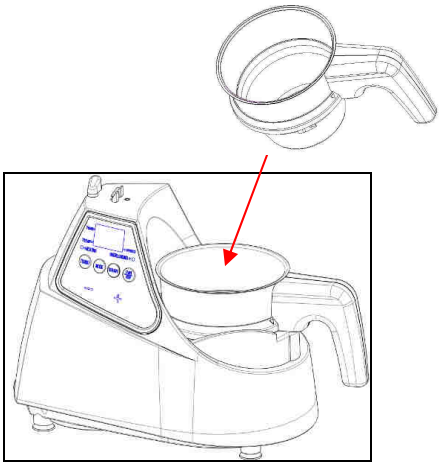
h. Panier à vapeur

Le panier à vapeur dispose de plusieurs niveaux, qui permettent de séparer la cuisson des différents aliments.

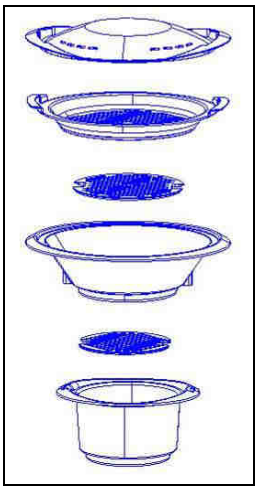
**ATTENTION : Ne vous approchez pas des échappements de vapeur, qui risquent de vous brûler.**

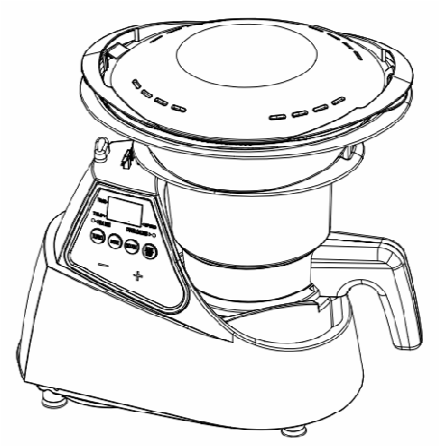
1. Placez 500ml d'eau dans la petite marmite, et tournez cette dernière

pour la mettre en place dans l'appareil.



2. Placez tous les éléments du dispositif sur la petite marmite, dans la bonne position, sur le robot, comme ci-après:





**IMPORTANT** : placez tous les éléments même s'ils ne sont pas tous utilisés !

3. Disposez les aliments dans le panier, ou sur les disques à vapeur.
4. Couvrez le panier pour maintenir la vapeur à l'intérieur.

**IMPORTANT** : Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil en marche.

5. Configurez la température et la durée, puis appuyez sur la touche **MARCHE/ARRET** pour commencer la cuisson.

**ATTENTION !**

Ne jamais utiliser le panier à vapeur sans son couvercle.

Toujours tenir le panier à vapeur par les poignées et faire attention en retirant le bac de condensation pour éviter tout risque de brûlure avec l'évaporation.

Ne jamais utiliser le panier à vapeur et ses éléments dans les micro-ondes.

A l'ouverture du couvercle, ne le dirigez pas vers vous pour éviter de prendre toute la vapeur sur vous. Veillez à laisser le panier se refroidir et l'eau de la vapeur s'écouler dans la marmite.

3. UTILISATION

**ATTENTION!**

Surfaces très chaudes ou brûlantes ! Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes durant l'emploi et le demeurer directement après son emploi. Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine si vous voulez ouvrir le couvercle, retirer des aliments ou le bac à vapeur ou ajouter des aliments. Servez-vous exclusivement de la poignée pour saisir la marmite !

Risque de brûlure provoquée par l'échappement de la vapeur ! Soyez prudent et ne prenez pas de risques en ouvrant le couvercle. Risque d'échappement de vapeur surchauffée.

Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans la marmite est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.

Éloignez de l'appareil : les cheveux, les mains ou d'autres parties du corps pendant et après l'utilisation de l'appareil ! Soyez particulièrement prudent en vous servant de l'appareil s'il contient des liquides chauds.

Ne vous servez jamais d'accessoires supplémentaires autres que les accessoires fournis par le fabricant.

Ne chauffez jamais l'appareil plus longtemps qu'une minute en l'état vide. Ne faites pas tourner le moteur si l'appareil est vide.

Veillez à ne pas dépasser le volume de remplissage maximal de 2 litres (repère MAX dans la grande marmite) !

Maintenez le verre gradué en place si vous travaillez avec une vitesse de rotation du moteur de 5 ou supérieure ou si vous utilisez la fonction « TURBO ».

Ne vous servez jamais de l'agitateur sans le protecteur de la lame.

Faites tourner le moteur de l'appareil à une vitesse maximale de 4 si vous utilisez l'agitateur !

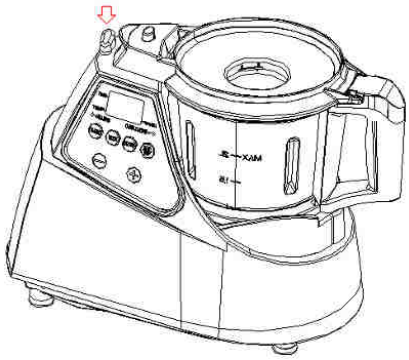
Si vous retirez le panier de la marmite, veillez à placer le bac impérativement sur une surface insensible à la chaleur, par exemple un repose-plat.

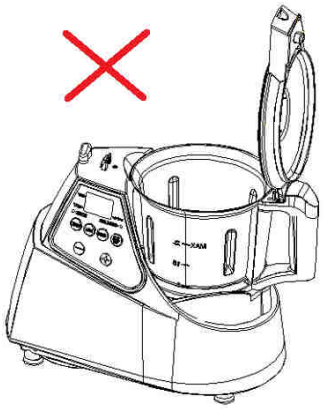
Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position I. Cet interrupteur se trouve au dos de l'appareil.

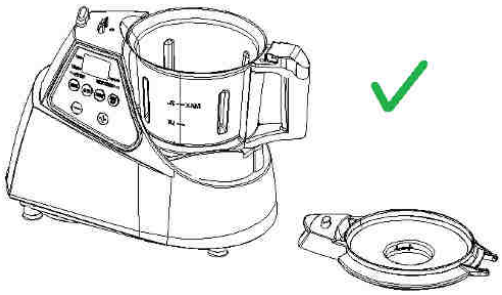
## 4. INSTALLATION

L'appareil ne fonctionne pas si la marmite n'est pas placée correctement sur le corps du robot ou si le couvercle n'est pas fermé correctement. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande dans un tel cas. Attention : le levier de blocage du corps du robot doit aussi adopter sa position correcte afin que le couvercle puisse fermer correctement.

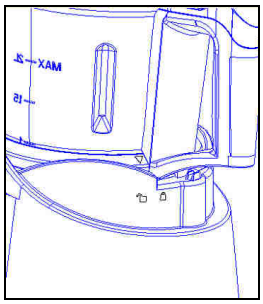
1. Placez l'appareil sur un support sec, plan, solide et résistant à la chaleur en laissant suffisamment d'espace libre autour de l'appareil (20 cm) et au-dessus (30-40 cm).
2. Tournez le levier de blocage de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. **Attendre l'arrêt complet des lames avant de soulever le couvercle.** Vous pouvez faire pivoter le couvercle vers le haut maintenant et le retirer de la marmite.







3. Tournez la marmite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert (sur le corps du robot). Vous pouvez retirer la marmite du corps de l'appareil par le haut maintenant.

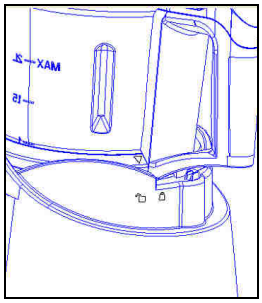


4. Choisissez l'accessoire souhaité (voir le chapitre « Accessoires »).

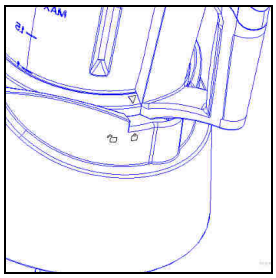
5. Ajoutez ensuite les aliments et épices à cuisiner dans la marmite et / ou le panier. Ne dépassez pas le volume de remplissage maximal de 2 litres (repère **MAX** dans la marmite) ! Placez le panier dans la marmite, au besoin.

6. Nous vous recommandons de chauffer d'abord l'appareil avant de mettre certains aliments (par exemple : l'ail ou les oignons) dans la marmite. Chauffer 1 minute maximum.

7. Placez la marmite sur le corps du robot de manière à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas ouvert (sur le corps du robot).

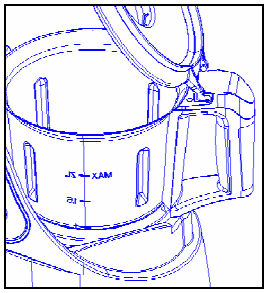


8. Tournez la marmite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ (sur la marmite) pointe sur le cadenas fermé (sur le corps du robot).

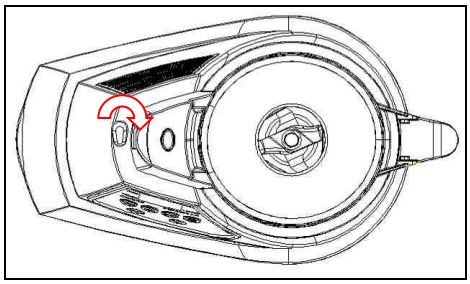


9. Placez ensuite le couvercle sur la marmite en veillant à ce que les becs d'encliquetage du couvercle prennent l'encoche dans les évidements supérieurs de la poignée de la marmite. Assurez-vous que le couvercle soit bien enclenché dans l'encoche de la poignée et que le

loquet du côté opposé soit lui aussi bien enclenché.



Fermez le couvercle. L'encliquetage du couvercle doit être audible. **IMPORTANT !** Tournez le levier de blocage de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre. Le levier de blocage doit être en position fermée, dans le cas contraire le réglage de la vitesse est inactif sur l'écran.



## 5. PREPARATION

Le robot démarre par à-coups, pour ensuite adopter une vitesse constante et normale.

Vous pouvez retirer le couvercle de l'appareil à tout moment après avoir arrêté l'appareil si vous voulez, par exemple, ajouter des aliments à la marmite. Le moteur et la durée de cuisson sont arrêtés et la température de cuisson est mise hors circuit dès que vous ouvrez le levier de blocage du corps de l'appareil. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande. Le pictogramme s'éteint dès que le couvercle est placé correctement sur l'appareil et que le levier de blocage du corps de l'appareil est correctement positionné. Appuyez maintenant sur le bouton **MARCHE/ARRET** pour remettre le robot en marche. Le comptage de la durée de cuisson reprend là où l'appareil a été mis hors circuit auparavant.

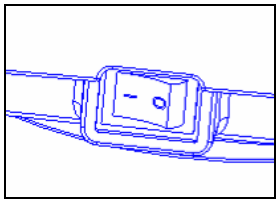
Si vous souhaitez ajouter de petits aliments dans la marmite, des épices ou autres produits similaires, vous ne devez pas retirer le couvercle dans l'ensemble mais uniquement le verre gradué intégré au couvercle.

Vous pouvez interrompre la cuisson manuellement à tout moment en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRET**.

L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. L'appareil passe automatiquement en mode hors circuit en cas de surcharge. Le témoin lumineux rouge (SURCHARGE) s'allume et l'appareil émet des bips. Retirez la fiche de la prise de courant dans un tel cas et patientez 15 minutes avant de remettre l'appareil en circuit.

a. Réglage manuel de la durée, de la température et de la vitesse

Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position **I**. Cet interrupteur se trouve au dos de l'appareil.



La ligne supérieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la durée de cuisson) et la ligne inférieure indique **0 0** (affichage de la température de cuisson ; affichage de la vitesse du moteur).

1. **Durée** : Appuyez une fois sur le bouton **MODE**. L'affichage des minutes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les minutes. L'affichage des minutes augmente ou diminue d'une minute à chaque actionnement d'un de ces boutons. Appuyez encore une fois sur le bouton **MODE.** L'affichage

des secondes clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer les secondes. L'affichage des secondes augmente ou diminue d'une seconde à chaque actionnement d'un de ces boutons. Vous pouvez régler la durée de cuisson sur 90 minutes maximum. Appuyez une dernière fois sur le bouton **MODE** pour confirmer, et passer au réglage suivant.

2. **Température** de cuisson : Appuyez sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que l'affichage de la température clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la température de cuisson souhaitée. L'affichage de la température augmente ou diminue de 10°C, en commençant par 30°C, à chaque actionnement d'un de ces boutons. La température de cuisson maximale réglable s'élève à 120°C.

Vous devez d'abord entrer une durée de cuisson avant de pouvoir procéder au réglage de la température de cuisson.

Vous pouvez entrer la durée de cuisson et la vitesse du moteur dans un ordre quelconque si vous n'entrez pas de température de cuisson.

3. **Vitesse** du moteur : Appuyez sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que l'affichage de la vitesse clignote. Servez-vous ensuite des boutons **+** et **-** pour entrer la vitesse souhaitée. La vitesse augmente ou diminue de 1 à chaque actionnement d'un de ces boutons. La vitesse maximale réglable du moteur est 9.

La conception de l'appareil vous oblige à entrer une vitesse de rotation pour le moteur si vous avez préalablement entré une température de cuisson. L'appareil ne démarre pas au cas contraire. La vitesse maximale réglable du moteur est limitée à 5 si vous avez entré une température de cuisson au préalable.

Vous pouvez aussi démarrer l'appareil en ne réglant que la vitesse du moteur. L'appareil fonctionne durant 20 minutes dans un tel cas et s'arrête automatiquement par la suite.

Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRET** pour mettre l'appareil en marche. L'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours de la durée de cuisson entrée démarre. La durée de cuisson est totalisée si vous n'avez entré qu'une seule vitesse pour le moteur. Le témoin lumineux orange (**CUISSON**) est allumé si vous avez entré une température de cuisson.

Vous pouvez modifier les valeurs réglées à tout moment durant la cuisson si vous avez consigné une durée de cuisson, une température de cuisson et une vitesse du moteur avant la mise en marche. Veuillez considérer que vous ne pouvez pas régler la vitesse du moteur sur 0 dans ce contexte !

Vous pouvez modifier la vitesse du moteur et la durée si vous n'avez entré qu'une seule vitesse du moteur avant la mise en marche.

**Notes:**

Le robot démarre par à-coups avant d'adopter une vitesse constante.

L'appareil émet dix bips après à la fin de la durée réglée. L'appareil cesse de chauffer si vous avez entré une température de cuisson avant la mise en marche. Le témoin lumineux orange (**CUISSON**) s'éteint. Le moteur continue toutefois de fonctionner pendant 10 minutes sans interruption à la vitesse préalablement réglée. Vous pouvez arrêter l'appareil à tout moment dans un tel cas en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRET**. L'appareil émet de nouveau des bips après 5

minutes si vous n'arrêtez pas l'appareil prématurément.

L'appareil s'arrête automatiquement à la fin de la durée définie si vous n'avez entré aucune température de cuisson avant la mise en marche. L'appareil s'arrête automatiquement après 20 minutes et émet dix bips si vous n'avez entré aucune durée avant la mise en marche.

Mettez l'appareil hors circuit en plaçant l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

### b. Utilisation du programme PETRIR

Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position **I**. La ligne supérieure de l'affichage indique **00 : 00** (affichage de la durée de cuisson) et la ligne inférieure indique **0 0** (affichage de la température de cuisson affichage de la vitesse du moteur).

IMPORTANT : Le programme PETRIR s'utilise sans l'agitateur ni le protecteur de lame.

Appuyez sur le bouton **PETRIR** puis sur le bouton **MARCHE/ARRET** pour lancer le programme. La température de cuisson est automatiquement réglée sur 0°C, la vitesse du moteur sur 3 et la durée du programme sur 5 minutes. Le pictogramme s'affiche sur le panneau de commande.

Vous ne pouvez pas modifier la vitesse du moteur et la température de cuisson, ni la durée dans le programme PETRIR.

Lorsque le robot est en mode PETRIR, le robot se met en marche pendant 3 secondes, puis s'arrête 4 secondes, et répète l'opération pendant toute la durée du programme.

### c. Utilisation de la fonction TURBO

**ATTENTION!**

Le poids des aliments contenus dans la marmite ne doit pas dépasser 700gr si vous utilisez la fonction TURBO pour la préparation d'aliments chauds ou très chauds.

La fonction TURBO permet par exemple d'écraser ou de broyer des aliments très durs et de piler des glaçons.

Vous ne devez entrer aucune durée, température de cuisson ou vitesse du moteur pour l'utilisation de la fonction TURBO.

Attention : vous ne pouvez plus mettre la fonction TURBO hors circuit pendant la durée assignée si vous avez entré une température de cuisson avant la mise en marche. Le bouton **TURBO** est désactivé dans un tel cas.

Vous pouvez cependant mettre la fonction TURBO en marche à tout moment si vous avez entré une durée et / ou une vitesse du moteur ou le programme PETRIR avant la mise en marche. Veuillez cependant considérer que toutes les valeurs entrées au préalable seront effacées dans un tel cas (remises à 0).

Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée et bien accessible et placez l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position **I**.

Appuyez sur le bouton **TURBO** pour mettre la fonction « TURBO » en circuit et continuez d'appuyer sur ce bouton. N'oubliez pas de maintenir le verre gradué intégré au couvercle en place. L'affichage indique **TURBO**. La durée de préparation commence à totaliser.

Il suffit de relâcher le bouton **TURBO** pour mettre la fonction « TURBO » hors circuit. L'appareil s'arrête immédiatement.

Mettez l'appareil hors circuit en plaçant l'interrupteur de mise en marche/arrêt sur la position **O** et en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

IMPORTANT : La fonction « TURBO » s'utilise sans l'agitateur ni le protecteur de lame.

## 6. ASTUCES

Ce tableau vous donne quelques astuces. Veuillez cependant considérer qu'il ne s'agit que de recommandations que vous pouvez et / ou devez adapter à vos goûts personnels au besoin !

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piler/Broyer** | **Aliments** | **Quantité** | **Durée** | **Vitesse** |
| | Glaçons | 300g | 1 minute | 9 |
| **Battre** | **Aliments** | **Quantité** | **Durée** | **Vitesse** |
| | Oeufs | 4~6 | 4-5 minutes | 4 |
| | Crème | 300g | - | 4 |
| **Cuisson vapeur** | **Aliments** | **Quantité** | **Durée** | **Température** |
| | Légumes | 250g-300g | 15 minutes | 120°C |
| | Crevettes | 150g-200g | 15 minutes | 120°C |
| | Moules | 200g | 15 minutes | 120°C |
| | Poulet | 400g | 30 minutes | 120°C |
| **Soupe** | **Aliments** | **Quantité** | **Durée** | **Température** |
| | Légumes + Eau | 500g + 1000g | 25 minutes | 100°C |
| **Pétrir** | **Aliments** | **Quantité** | **Durée** | **Vitesse** |
| | Farine + Eau | 250g + 150g | 5 minutes | 3 |

**Pour pétrir une pâte :**

Ne pas mettre en place l'agitateur ni le protecteur de lame lorsque vous utilisez la fonction PETRIR.

1. Assurez-vous que la grande marmite soit totalement sèche avant de verser la farine dans la marmite (sinon la farine risque de coller aux parois de la marmite).
2. Verser la quantité de farine nécessaire (250g maximum)
3. Appuyer sur le bouton **PETRIR** pour sélectionner ce programme puis sur le bouton **MARCHE/ARRET** pour démarrer le programme.
4. Verser progressivement l'eau (maxi 150g d'eau pour 250g de farine) pendant 1 minute pour qu'elle se mélange lentement à la farine.
5. Après l'arrêt du programme, sortez la pâte de la marmite à l'aide de la spatule.

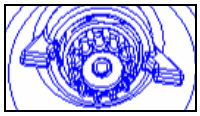
ATTENTION : la lame à mélanger est très tranchante, **Risque de coupure** !

IMPORTANT :
Le temps de pétrissage ne doit pas dépasser 5 minutes.
La quantité de farine ne doit pas dépasser 250g.
La proportion entre la farine et l'eau doit toujours être de 5:3 pour les pâtes à pizza ou à pates, et de 5:2 pour les pâtes à pain.

## 7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

**ATTENTION!**

- Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Faites bien attention à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation ne tombent pas dans l'eau ou d'autres liquides ou à ce qu'ils entrent en contact avec des liquides.
- Nettoyez l'appareil après chaque emploi en prévention de la formation de germes.
- **Risque de coupure !** La lame à mélanger montée dans la marmite est très tranchante ! Soyez prudent chaque fois que vous devez la retirer, la mettre en place ou la nettoyer.
- Ne vous servez pas de nettoyants corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage. Ces nettoyants risqueraient de porter atteinte à la surface de l'appareil.
- La lame à mélanger et le corps du robot ne sont pas appropriés au lave-vaisselle !
  1. Assurez-vous d'avoir correctement débranché l'appareil du secteur
  2. Retirez le couvercle de la marmite.
  3. Retirez le panier de la marmite au besoin.
  4. Retirez la marmite du corps de l'appareil et versez les aliments contenus dans un autre récipient le cas échéant.
  5. Retirez vers le haut l'agitateur et le protecteur de la lame à mélanger.
  6. Dévissez l'écrou à oreilles sur la face inférieure de la marmite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez la lame à mélanger de la marmite avec précaution. Ne touchez que le pivot de la lame à mélanger. (voir paragraphe 2. a. Lame à mélanger)



  7. Nettoyez tous les accessoires utilisés, la marmite, le couvercle et le verre gradué avec de l'eau chaude claire contenant un peu de produit de vaisselle doux. Rincez toutes les pièces sous l'eau courante.
  8. Nettoyez le corps du robot avec un chiffon doux légèrement humidifié et séchez-le avec un chiffon doux.
  9. Laissez refroidir toutes les pièces complètement avant de réassembler l'appareil et / ou de le ranger dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants.

## 8. CARATERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Tension d'alimentation | 220-240V ~ 50/60Hz |
| Puissance | 1400W MAX<br>600W MOTEUR<br>1300W CHAUFFE |
| Capacité de la marmite | 2 L |

## 9. MISE AU REBUT

La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

CE

**Informations sur la signification du marquage de conformité CE**
Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2006/95/CE (Basse Tension), 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Directive sur la réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE)

Distribué par Cdiscount 120-126, Quai de Bacalan CS 11584 33067 Bordeaux CEDEX

Importé par Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX

www.continentaledison.fr